GUÍA DEL USUARIO DE HOT TOP2 DUAL

DISPENSADOR RENTADO
Este dispensador es propiedad de Gehl Foods, Inc.
No puede revenderse.
Conforme a las condiciones del contrato de arrendamiento,
en el dispensador pueden utilizarse únicamente salsas Gehl's.

Para todas las consultas que desee hacer al servicio de atención al cliente, entre las que se incluyen piezas GRATIS o puntos de venta y dudas, o bien para devolver el dispensador, comuníquese con dicho servicio al (800) 521-2873 o visite www.gehls.com.

Cuando llame, tenga a disposición el número de serie del dispensador.

El número de serie figura en la parte posterior del dispensador y comienza con "HT2".

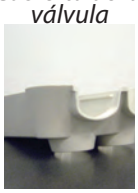
Especificaciones:	*23" alto x 9" ancho x 17" diámetro*	*14 lbs.*	*120V / 1.7A / 200W*

Piezas:

Batea

Tapa

Cubierta de la válvula



80 oz de salsa

Peso

Válvula

Las válvulas se incluirán con la salsa

Conjunto de abridor de la tapa de labolsa / herramienta para perforaciones

Aviso importante sobre el Conjunto de abridor de la tapa de la bolsa / herramienta para perforaciones:

Las bolsas de salsa de 80 oz necesitarán una herramienta para perforaciones para abrir el sello interior una vez que se ha retirado la tapa externa.

Utilice con CUIDADO ya que la herramienta para perforaciones es filosa.

Cómo Precalentar la Salsa

1. Precaliente la salsa a 140° antes de servir. Puede entibiar bolsas SELLADAS en un dispensador que haya sido calentado.

2. El dispensador debe mantenerse enchufado durante la noche para que la salsa permanezca caliente.

3. Cada mañana antes de usar el equipo, asegúrese de limpiar la válvula.

Cómo Cargar el Dispensador

1. Abra la bolsa de salsa con el abridor que aquí se incluye. Perfore el sello interior una vez que haya sacado la tapa.

2. Una la válvula al accesorio de fijación de la bolsa y ajuste correctamente con el niple roscado. La abertura de la válvula debe mirar hacia abajo y en dirección del extremo de la bolsa; consulte la foto a la derecha:

3. Coloque la bolsa en el dispensador alineando la válvula entre la batea del dispensador; para hacerlo, utilice las guías ubicadas al costado de la válvula. Baje la bolsa hasta que calce correctamente dentro de la abertura con forma de "U".

4. Coloque el peso del dispensador encima de la bolsa. Importante: cuando baje el nivel de la primera bolsa de salsa, coloque una segunda bolsa de salsa precalentada encima de la primera bolsa dentro del dispensador.

5. Coloque la tapa y la cubierta de la válvula en el dispensador. Nunca deje el dispensador en funcionamiento sin la tapa y cubierta de la válvula en su lugar.

Reemplazo de la Bolsa

1. Cuando el flujo de la salsa disminuya, retire el peso y vuelva a colocar correctamente la bolsa para servir (apretando la salsa hacia la punta) de modo que toda la salsa pueda utilizarse.

2. Cuando la salsa deje de salir, retire la bolsa vacía, quite la válvula para hacer la limpieza y deséchela. Coloque una nueva válvula en la bolsa nueva y repita los pasos que se mencionan en la sección Cómo cargar el dispensador.

Verificar la temperaturas

1. Los dispensadores de Gehl mantienen la salsa a 140 grados o a mayor temperatura cuando la tapa y la cubierta de la válvula están en su lugar.

2. Para controlar la temperatura, quite la válvula de la bolsa caliente e inserte un termómetro desinfectado directamente en la bolsa. *El termómetro en el exterior del dispensador no refleja la temperatura de la salsa.

Cuidado del dispensador

1. Limpie el exterior del dispensador con un paño limpio y húmedo.

2. Retire y limpie la cubierta de la válvula una vez por día.

3. Antes de limpiar, desenchufe el equipo y permita que la batea se enfríe. Limpie el interior de la batea con un paño húmedo.

Almacenamiento de la salsa

1. Las salsas Gehl son no perecederas y deben guardarse a temperatura ambiente.

2. Antes de abrirla, la salsa debe precalentarse a 140 grados. Esto puede hacerse calentando una bolsa cerrada en el dispensador.

3. Las bolsas de salsas de queso pueden mantenerse en el dispensador durante 4 a 7 días, a 140 grados.

4. Las bolsas de salsas de chile pueden mantenerse en el dispensador durante 4 a 7 días, a 140 grados.

Refrigeración y calentamiento

***Importante: la salsa puede enfriarse y volver a calentarse una vez por bolsa.**

1. Si se retira para conservar refrigerada, primero retire la válvula de la bolsa y vuelva a sellar con la tapa original.

2. Las salsas pueden mantenerse refrigeradas durante un máximo de 7 días a temperaturas entre los 38 y 42 grados.

3. Para enfriar el producto, hágalo rápidamente hasta una temperatura de 70 grados al cabo de dos horas o menos tiempo y 40 grados al cabo de cuatro horas.

4. Cuando vuelva a calentar la salsa para servirla, hágalo rápidamente hasta alcanzar una temperatura de 165 grados en el transcurso de dos horas o menos tiempo. La salsa enfriada no llegará a los 165 grados al cabo de dos horas dentro del dispensador; por lo tanto, se sugieren otras alternativas para calentarla:

   a. Coloque la bolsa en una olla con vaporera, o
   b. sumerja la bolsa en un baño de agua caliente (no hervir)

Resolución de problemas

Síntoma:	**Solución:**
La tapa del dispensador no se cierra	• Asegúrese de que la válvula esté completamente introducida en la batea. • Vuelva a colocar debidamente las bolsas.
La salsa sale lentamente, no sale, o queda un exceso de queso en la bolsa	• Levante la bolsa y elimine todos los pliegues que se hayan formado; asegúrese de que la bolsa no se haya cargado de manera invertida. • Asegúrese de que el peso del dispensador esté encima de la bolsa para servir. • Controle la temperatura de la salsa y asegúrese de que esté a 140 grados. • Verifique que la válvula esté limpia.
El dispensador no se calienta correctamente	• Verifique que la cubierta de la válvula y la tapa estén en su lugar. • Controle que los tomacorrientes funcionen correctamente. • Vuelva a encender el dispensador; para ello, desenchúfelo, espere un minuto y vuelva a enchufarlo. • Asegúrese de controlar la temperatura del interior; consulte Cómo controlar la temperatura de mantenimiento
La válvula pierde y/o se atasca	• Si utiliza válvulas desechables, reemplace la válvula. • Si usa válvulas reutilizables, asegúrese de limpiar las válvulas diariamente, rociar el cilindro con aceite de canola o Reemplazar las juntas.
La salsa se vuelve color café	• El producto ha estado demasiado tiempo en el dispensador; normalmente el tiempo para mantener un producto oscila entre los 4 y los 7 días. Comuníquese con el servicio de atención al cliente para conocer los tiempos de conservación específicos y para obtener ideas para aumentar las ventas.

Los dispensadores Hot Top2 tienen una garantía por piezas y servicio de tres años. Las válvulas del dispensador y POS se envían SIN CARGO a través de UPS y a solicitud del cliente. Si el calentador o el ventilador deja de funcionar durante el primer año, Gehl's lo recogerá y reemplazará el dispensador SIN CARGO a través de UPS. Si se presenta un problema durante el segundo o tercer año, se cobrarán gastos de envío y procesamiento pero el servicio será GRATIS.

NSF c UL us

Fabricado en EE. UU.

D100348 Modified 02-2011